

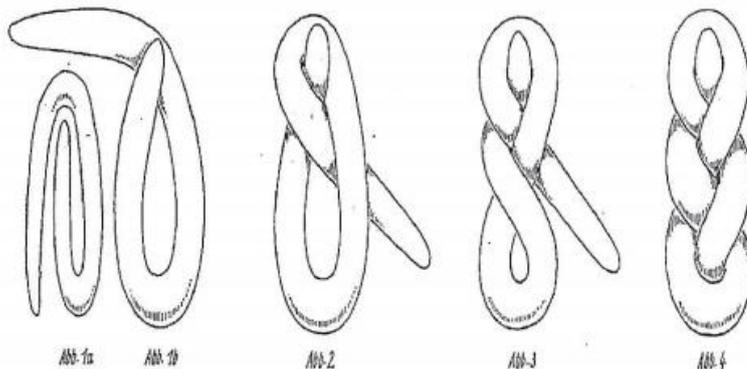
Der Germteig

Grundzutaten:

Mehl	500 g	Mehl glatt
Frischgerm oder Trockenger	1 Pkg.	Trockenger
Wasser	3 ml	Wasser *
Salz	1 TL	Salz
	1 TL	Brotgewürz
	ev. 1 TLÖl	
	*oder 200 ml Milch + 100 ml Wasser	

Zubereitung:

1. Mehl mit Trockenger gut vermischen.
2. Alle trockenen Zutaten (Salz, Gewürze) in die Germsschüssel geben und gut vermischen; eine Grube machen.
3. Wasser (handwarm) und ev. Öl in die Grube geben und mit Mehl bedecken.
4. Teig gut abschlagen; Verwende die Knethacken; Der Teig löst wird glatt und löst sich vom Schüsselrand.
5. Teig bemehlen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Bei ca. 28 °C; der Teig wird mindestens um $\frac{1}{3}$ größer.
6. Rohr auf 180° C Heißluft vorheizen. Ein hitzebeständiges Gefäß mit etwas Wasser auf den Rohrboden stellen. Der Wasserdampf hebt das Gebäck.
7. Teig nochmals kurz durchkneten.
8. Gebäck formen, auf das Bleck setzen und nochmals kurz (10 – 15 Minuten) gehen lassen; ev. zudecken
9. Gebäck mit Wasser bepinseln und mit Belag (Mohn, Salz, Sesam, Sonnenblumenkörnern, usw.) bestreuen.
10. Ca. 20 Minuten backen. Das Gebäck ist fertig, wenn es hohl klingt.



Man formt einen nicht zu langen Strang. Mit $\frac{1}{3}$ des Stranges (leicht durch Zusammenlegen zu fünfeln - Abb. 1a) wird eine Schlaufe gebildet und das Ende fest angedrückt (Abb. 1b).

Das freie Strangdrütel wird durch die Schlaufe gezogen.

Der untere Teil der Schlaufe wird von links nach rechts umgedreht.

Das freie Strangende wird von oben durch die kleine Schlaufe gezogen und unten angedrückt.

Viel Spaß beim Ausprobieren!!